



Universidad Autónoma
del Estado de México



Facultad de Turismo
y Gastronomía



SEMINARIO
INTERNACIONAL DE
**ESTUDIOS
TURÍSTICOS**



SEMINARIO
INTERNACIONAL DE
**INVESTIGACIÓN EN
GASTRONOMÍA**



FORO DE
INVESTIGACIÓN
**TURÍSTICA Y
GASTRONÓMICA**



**Prospectiva del Turismo y
la Gastronomía al 2030**



11 - 12 - 13 / **SEPTIEMBRE**
CIUDAD UNIVERSITARIA, TOLUCA.



**La Universidad Autónoma del Estado de México
a través de la Facultad de Turismo y Gastronomía**

CONVOCA

“XI SEMINARIO INTERNACIONAL DE ESTUDIOS TURÍSTICOS”,
“VII SEMINARIO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMÍA” Y
“XII FORO DE INVESTIGACIÓN TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA”

Tema: Prospectiva del Turismo y la Gastronomía al 2030

Desde hace décadas, ha existido el interés por definir las estrategias y acciones a implementar que propicien un desarrollo sustentable. En el contexto actual los cambios económicos, poblacionales, ambientales y tecnológicos, entre otros, influirán sobre la trayectoria del turismo y la gastronomía, y provocarán que se configuren diferentes modelos turísticos que traerán beneficios y perjuicios para las distintas regiones.

Ante esta situación, se han hecho diversos esfuerzos por distinguir las tendencias y los escenarios que a corto, mediano y largo plazo se configurarán en el ámbito del turismo y la gastronomía, con la intención de establecer estrategias de responsabilidad social, sustentabilidad, competitividad, innovación, fomento cultural y formación de recursos humanos. Uno de los ejercicios más difundidos en el ámbito internacional es el realizado por la Organización Mundial del Turismo (OMT), que tomó como base el año 2010 para hacer una prospectiva del crecimiento del turismo al año 2030, en la cual el turismo tendría un crecimiento global sostenido, como resultado principalmente del incremento en el número de viajeros de los países emergentes de Asia y del Pacífico.

Sin embargo, es importante que las perspectivas al 2030 no sólo apunten al crecimiento cuantitativo del turismo y su vinculación con la gastronomía, sino que incluyan plenamente la perspectiva de la sustentabilidad y el desarrollo humano, ya que de ello dependerá su contribución al cumplimiento de los objetivos del desarrollo del milenio.

Por tanto, es necesario analizar y discutir la forma en que el turismo y la gastronomía se articularán con el desarrollo y la sustentabilidad, así como los cambios sociales que delinearán su práctica, los elementos que determinarán su éxito y los factores que actuarán en favor y en contra de su implementación. Para el caso de México, será necesario incorporar estrategias efectivas de manejo sustentable (en lo ambiental, económico y sociocultural) en sus destinos turísticos, que contribuyan a la reducción de la pobreza y la conservación de los ecosistemas, así como a la adaptación de las empresas al ambiente global, particularmente al tecnológico, y que consideren los nuevos comportamientos de viaje derivados de los cambios generacionales.

Con la intención de contribuir a esclarecer los posibles escenarios y las estrategias a seguir en la gestión pública del turismo y la gastronomía, se organizan los eventos de la presente convocatoria bajo el siguiente:

OBJETIVO

Discutir la prospectiva sobre el turismo y la gastronomía al 2030, con el propósito de identificar los escenarios, retos y oportunidades que se configuran, tanto en el contexto de México, como de otras regiones.

DIRIGIDO A

- Investigadores y académicos del turismo y la gastronomía.
- Estudiantes de posgrado y licenciatura.
- Funcionarios de los sectores público federal, estatal y municipal vinculados con el turismo y la gastronomía.
- Empresarios e integrantes de organizaciones o instituciones privadas y sociales relacionadas con el turismo y la gastronomía.

SEDE

Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Ciudad Universitaria

LUGAR Y FECHA

Cerro de Coatepec s/n, Toluca, México,
12 y 13 de septiembre de 2019

Cursos-Taller Pre-Congreso:

11 de septiembre de 2019.

LÍNEAS TEMÁTICAS (MESAS)

Línea 1 Estudios socioculturales y políticos del turismo

Esta línea propone analizar escenarios cualitativos en un marco que enlace de manera integral al turismo con el desarrollo local, la política y la gobernanza, como elementos de cohesión social. Se propone que el análisis retome estos elementos como ejes transversales y convergentes en un marco prospectivo de política pública, que a futuro sean detonadores de aspectos económicos, culturales e identitarios en las regiones menos favorecidas, propiciando esquemas de participación, integración, equidad, justicia y democracia.

Coordina: Cuerpo Académico “Estudios Turísticos”

Subtemas sugeridos

- Mercantilización de los territorios turísticos.
- Reconfiguración de los paisajes naturales y culturales
- Uso y apropiación del patrimonio natural y cultural
- Desarrollo turístico local
- Políticas públicas turísticas como herramienta de cohesión social.
- Gobernanza en espacios turísticos.

Línea 2 Paradigmas y modelos de desarrollo turístico desde la complejidad y la sustentabilidad.

Esta línea se dirige al estudio de nuevos enfoques y paradigmas para el análisis del fenómeno turístico; así como al planteamiento de interrelaciones e interdependencias antes no consideradas y no incluidas, tanto entre el turismo y otros sectores o actividades como, y entre el turismo y otras disciplinas. Se incluyen propuestas teóricas, metodológicas y epistemológicas para estudiar la articulación del turismo con otros sistemas, subsistemas y sectores.

Coordina: Cuerpo Académico “Turismo, Desarrollo y Sustentabilidad”

Subtemas sugeridos

- Desarrollo territorial, turismo rural y sustentabilidad
- Metodologías para el estudio del turismo sustentable
- Impactos socioculturales del turismo en zonas rurales
- Gestión sustentable del turismo.
- Turismo, calidad de vida y desarrollo.
- Turismo y género

Línea 3 Educación en Turismo y Gastronomía.

Esta línea busca propiciar la generación de información y nuevos conocimientos en torno a necesidades, retos, tendencias y escenarios en la formación, capacitación y actualización de los diversos actores involucrados; así como del papel de las escuelas, centros escolares e instituciones de educación superior en los sectores turístico y gastronómico nacionales e internacionales.

Coordina: Cuerpo Académico “Turismo y Educación”

Subtemas sugeridos

- Formación profesional en turismo y gastronomía.
- Formación en posgrados profesionalizantes y de investigación.
- Educación continua y a distancia.
- Tutoría, asesoría y mentoría académica.
- Vinculación Universidad- Empresas-Gobierno.

Línea 4 Gestión e innovación de las organizaciones turísticas y gastronómicas

Esta línea considera a las organizaciones turísticas y gastronómicas como entidades productivas para desarrollar estrategias que las lleven a ser competitivas y sustentables. La descripción plantea una preocupación en tres niveles: por los elementos internos de la organización, cuyo estudio se centra en el entendimiento de las partes que la componen y sus funciones; por el entorno de la organización, cuyo análisis de diversos ambientes permiten orientar las prácticas de gestión y los modelos de reestructuración, y el diseño y desarrollo de proyectos empresariales; y por su proyección y la innovación que promueva enfoques de desarrollo integral.

Coordina: Cuerpo Académico “Competitividad y Sustentabilidad de las Organizaciones Turísticas y Gastronómicas”

Subtemas sugeridos

- Emprendimientos en las organizaciones turísticas
- Gestión del capital humano en las organizaciones turísticas y gastronómicas
- Innovación en empresas, productos, procesos y servicios
- Innovación tecnológica
- Modelos de gestión de la calidad
- Cultura financiera
- Responsabilidad social y ambiental

Línea 5 Estudio bio-cultural del patrimonio gastronómico

En esta línea interesa reflexionar desde un enfoque multidisciplinario, el patrimonio gastronómico, mediante acciones que permitan realizar su caracterización integral a través de estudios socio-culturales y de identificación fisicoquímica, microbiológica y sensorial, para establecer las bases que permitan su revalorización.

Coordina: Cuerpo Académico “Alimentos, Cultura y Sociedad”

Subtemas sugeridos

- Patrimonio gastronómico
- Tecnología de alimentos y gastronomía
- Tendencias de la gastronomía
- Desarrollo basado en la gastronomía
- Gastronomía sustentable
- Salud y bienestar

Línea 6 Estudios del patrimonio cultural y turismo

Esta línea reflexionará sobre la panorámica actual y retos que plantea el uso turístico del patrimonio cultural a través de la discusión y acercamiento crítico a iniciativas, experiencias, tendencias y formas actuales de su aprovechamiento en diversos contextos y niveles (empresas, instituciones, organizaciones y diversos actores del sector público y privado), que permita delinear escenarios y caminos a futuro.

Coordina: Cuerpo Académico “Turismo, Cultura y Patrimonio”.

Subtemas sugeridos:

- Gestión del patrimonio tangible e intangible para el turismo
- Políticas culturales del patrimonio y turismo
- Iniciativas y buenas prácticas en la articulación turismo-patrimonio
- Instituciones y actores sociales del turismo cultural
- Mercados, segmentos, turismo y patrimonio

RESÚMENES DE PONENCIAS

El resumen deberá contener la siguiente información:

- Línea temática a la que corresponde la ponencia
- Título de la ponencia
- Nombre completo, grado académico, institución de adscripción, dirección personal y correo electrónico de los proponentes
- Tres palabras clave
- El resumen tendrá una extensión mínima de 300 palabras y máxima de 500 palabras y deberá incluir una descripción del tema abordado, objetivos, métodos, resultados y conclusiones del trabajo.

Los resúmenes deberán enviarse al siguiente correo electrónico seminturyg@gmail.com y recibir confirmación del envío. De no recibir la confirmación por parte del comité organizador, la institución no se responsabiliza de la recepción del resumen.

Criterios sobre la participación de los ponentes:

- Los ponentes podrán participar en un máximo de dos ponencias.
- El número máximo de ponentes por cada ponencia es de cuatro personas.
- Las ponencias podrán presentarse de manera **presencial o virtual**.
- Los ponentes tendrán derecho a constancia de ponente y de asistente.
- Para el otorgamiento de constancia, cada ponente y/o asistente deberá haber cubierto la cuota de inscripción.
- Para obtener la constancia de asistente se necesitará cumplir, al menos, con el 80% de asistencia al evento.

Fechas clave

- Límite para el registro de resúmenes de ponencias: 15 de junio de 2019.
- Entrega de dictámenes de resúmenes: a partir del 1 de julio de 2019.
- Pago de inscripción normal para ponentes y asistentes: del 1 de julio al 2 de agosto de 2019.
- Pago de inscripción extemporáneo para ponentes y asistentes: del 3 de agosto al 11 de septiembre de 2019.

Cursos-taller sobre Turismo y Gastronomía

La Facultad de Turismo y Gastronomía ofrecerá un catálogo de cursos-taller pre-Congreso el día 11 de septiembre con 8 horas presenciales y 17 horas a distancia, con valor curricular. El catálogo de cursos será dado a conocer en la segunda circular. Todos los ponentes y asistentes tendrán derecho a asistir a cualquiera de los cursos-taller.

Cuotas de Inscripción

Categoría	Pago Normal	Pago Extemporáneo
Ponente	\$750.00	\$1,000.00
Ponente estudiante	\$500.00	\$750.00
Asistente	\$400.00	\$600.00
Asistente estudiante	\$250.00	\$350.00

COMITÉ ORGANIZADOR

Dra. Maribel Osorio García

UAEM, responsable del proyecto institucional
Organización de eventos de investigación.

Dr. Enrique Guadarrama Tavira

Coordinador del CIETUR
Líder del Cuerpo académico CA “Competitividad y Sustentabilidad
de las Organizaciones Turísticas y Gastronómicas.

Dra. Lilia Zizumbo Villarreal

Líder del CA “Estudios Turísticos”.

Dra. Rocío del Carmen Serrano Barquín

Líder del CA “Turismo, Desarrollo y Sustentabilidad”.

Dra. Diana M. Castro Ricalde

Líder del CA “Turismo y Educación”.

Dr. Carlos Viesca González

Líder del CA “Alimentos, Cultura y Sociedad”.

Dr. Andrés López Ojeda

Líder del CA “Turismo, Cultura y Patrimonio”.

Mtra. Liliana Guadarrama

Auxiliar Administrativo del CIETUR.